



Pemberdayaan Masyarakat Desa Kemantren melalui Pelatihan Produksi TIRAMIE (Mie Jamur Tinggi Protein) Berbasis Teknologi Penghalus Bahan Pangan

**Anis Ferlina Nur Aini^{1✉}, Reva Aulia Rahmadani², Dea Mawar Saharani³,
Aulia Triana Devi⁴, Robiatun Mofarrohah⁵, Ajeng Daniarsih⁶**

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Negeri Malang

✉¹anis.ferlina.2303416@students.um.ac.id, ²reva.aulia.2303416@students.um.ac.id,
³dea.mawar.2303416@students.um.ac.id, ⁴aulia.triana.2303416@students.um.ac.id,
⁵robiatun.mofarrohah.2303416@students.um.ac.id, ⁶ajeng.daniarsih@fmipa.um.ac.id

ARTICLE INFO

Article History:

Submitted: 6 Mei 2026

Revised: 24 Jun. 2026

Accepted: 11 Jul. 2026

Published: 29 Jul. 2026

Kata Kunci:

Pemberdayaan
Masyarakat, Jamur
Tiram, Mie Sehat, Desa
Kemantren, TIRAMIE

Keywords:

Community
Empowerment, Oyster
Mushroom, Healthy
Noodles, Kemantren
Village, TIRAMIE

Doi:

[10.24060/al-khidma.v6i3.6697](https://doi.org/10.24060/al-khidma.v6i3.6697)

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Desa Kemantren, Kabupaten Malang, melalui pelatihan produksi TIRAMIE (Mie Jamur Tinggi Protein) sebagai alternatif pangan sehat sekaligus meningkatkan nilai ekonomi jamur tiram lokal. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif melalui pelatihan keterampilan langsung (hands-on training) yang meliputi metode presentasi, tanya jawab, dan praktik langsung dengan tahapan persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa kelompok ibu-ibu PKK selaku sasaran pengabdian menunjukkan antusiasme yang tinggi dan keterampilan psikomotorik yang sangat baik dalam mempraktikkan pembuatan mie dari nol, mulai dari proses menghaluskan (blender) jamur tiram segar, pencampuran adonan, hingga pencetakan mie secara mandiri. Selain penguasaan teknis, tercipta interaksi komunikasi berkualitas melalui diskusi kritis mengenai upaya menjaga optimalisasi kandungan gizi jamur tiram selama proses pengolahan. Pelatihan ini berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai diversifikasi pangan sehat dan membuka potensi kewirausahaan baru di tingkat keluarga guna mendukung ketahanan pangan masyarakat Desa Kemantren.

ABSTRACT

This community service activity aims to empower the community of Kemantren Village, Malang Regency, through production training of TIRAMIE (High Protein Mushroom Noodles) as a healthy food alternative while increasing the economic value of local oyster mushrooms. The method used is a participatory approach through hands-on training consisting of presentation, Q&A, and direct practice through the stages of preparation, implementation, and evaluation. The results showed that the PKK women's group as the target audience demonstrated high enthusiasm and excellent psychomotor skills in practicing noodle making from scratch, starting from the process of blending fresh oyster mushrooms, mixing the dough, to independently molding the noodles. In addition to technical mastery, high-quality communication interaction was established through critical discussions regarding maintaining the optimization of oyster mushroom nutritional content during the processing. This training successfully increased participants' understanding of healthy food diversification and opened up new entrepreneurship potential at the family level to support the food security of the Kemantren Village community.



PENDAHULUAN

Mie merupakan salah satu produk pangan berbahan dasar tepung yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena proses penyajiannya yang praktis serta mudah diperoleh di berbagai tempat.¹ Salah satu bentuk produk mie yang paling populer adalah mie instan yang dikemas dalam bentuk kering dan dilengkapi bumbu sehingga dapat disiapkan dengan cepat sebagai makanan siap saji.² Berdasarkan data dari *Indonesian Health Survey 2023*, sekitar 60,7 % penduduk Indonesia melaporkan mengonsumsi mie instan sebanyak 1–6 kali per minggu, sehingga menunjukkan tingginya frekuensi konsumsi mie instan di masyarakat.³ Kebiasaan konsumsi mie instan yang cukup tinggi ini menunjukkan bahwa produk pangan instan telah menjadi bagian dari pola konsumsi masyarakat modern, khususnya pada kelompok usia muda seperti mahasiswa yang memiliki keterbatasan waktu dalam menyiapkan makanan.⁴ Berdasarkan hasil penelitian Ronsumbre *et al.* (2024) menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa mengonsumsi mie instan sebanyak 2–3 kali per minggu karena kemudahan penyajian, ketersediaan yang luas, dan harga yang lebih terjangkau dibanding pilihan makanan lain.⁵ Persepsi positif mahasiswa terhadap konsumsi mie instan juga ditemukan, terutama karena faktor kenyamanan dan rasa.⁶

Tingginya frekuensi konsumsi mie instan di kalangan mahasiswa menunjukkan bahwa makanan mie ini telah menjadi pilihan praktis dalam memenuhi kebutuhan makan sehari-hari. Meskipun demikian, popularitas mie instan juga memunculkan kekhawatiran terkait dampaknya terhadap kesehatan. Kandungan gizi yang relatif rendah, kadar natrium yang tinggi, serta adanya berbagai bahan tambahan menimbulkan pertanyaan mengenai sejauh mana mahasiswa memahami potensi risiko kesehatan jangka panjang dari konsumsi tersebut. Konsumsi mie instan juga menghambat penyerapan nutrisi oleh tubuh, terganggunya sistem pencernaan, memicu kencing manis, dan penyakit jantung, bahkan berakibat fatal hingga kematian.⁷

¹ Nurul Hidayah Nasution et al., “Analisis Kebiasaan Mengonsumsi Mie Instan Pada Mahasiswa Di UD. Diana Kelurahan Batunadua Jae,” *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia (Indonesian Health Scientific Journal)* 8, no. 1 (June 2023), <https://doi.org/10.51933/health.v8i1.1022>.

² Wiwin Efrizal, “Perilaku Konsumsi Mie Instan Pada Remaja di Bangka Belitung,” *Citra Delima: Jurnal Ilmiah STIKES Citra Delima Bangka Belitung* 4, no. 2. (2021).

³ Taqiyla Aziza Kesiananda and Dina Nur Anggraini Ningrum, The Relationship Between Instant Noodle Consumption and the Proportion of Hypertensions Aged >18 Years According to Provinces in Indonesia (Analysis of Indonesian Health Survey 2023), *Proceedings of International Conference on Health Science, Practice, and Education*. (2025).

⁴ Ainun Nuri, Hardyanty Subair, and Eka Sari Ridwan, *Hubungan Perilaku Sedentari dan Konsumsi Mie Instan Dengan Komposisi Tubuh Pada Mahasiswa Tingkat Akhir Universitas Megarezky*, 4, no. 4 (2025).

⁵ Agnes Risma Ronsumbre, Wa Ode Salma, and Harleli Harleli, “Gambaran Pengetahuan Gizi, Pola Makan Mie Instan dengan Status Gizi Mahasiswa Papua Universitas Halu Oleo,” *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi* 3, no. 1 (2025), <https://doi.org/10.55606/jig.v3i1.3538>.

⁶ Marliyana Marliyana and Sri Suharti, “Health Belief Mahasiswa yang Mengonsumsi Mie Instan,” *Jurnal Wacana Kesehatan* 8, no. 2 (2023), <https://doi.org/10.52822/jwk.v8i2.533>.

⁷ Norsita Agustina et al., “Pendampingan Inovasi Pembuatan Mie Pelangi melalui Gerakan Gemar Makan Sayur dan Buah di Wilayah Kerja Puskesmas Kelayan Timur,” *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)* 7, no. 1 (February 2025), <https://doi.org/10.36565/jak.v7i1.847>.

Di samping itu, keputusan untuk mengkonsumsi mie instan juga sering dipengaruhi oleh faktor ekonomi serta keterbatasan akses terhadap pilihan makanan yang lebih bergizi.⁸

Berbagai upaya inovasi telah dilakukan untuk menghadirkan alternatif mie instan yang lebih sehat yang kaya akan protein. Beberapa penelitian memanfaatkan bahan pangan alternatif seperti sayuran, buah, maupun sumber protein nabati untuk meningkatkan nilai nutrisi mie. Misalnya, pengembangan mie dengan substitusi tempe dan sayuran dilakukan untuk meningkatkan kandungan protein dan serat pada produk mie, sehingga dapat menjadi alternatif pangan yang lebih bergizi dibanding mie konvensional.⁹ Selain itu, penelitian lain juga mengeksplorasi fortifikasi bahan pangan lain seperti mikroalga atau bahan fungsional untuk meningkatkan kualitas gizi mie serta karakteristik produk.¹⁰ Meskipun demikian, sebagian besar penelitian tersebut masih berfokus pada aspek formulasi produk, karakteristik fisik, dan analisis kandungan gizi. Kajian yang mengaitkan inovasi produk mie berbasis jamur dengan upaya edukasi atau sosialisasi alternatif pangan sehat kepada masyarakat masih relatif terbatas, sehingga diperlukan penelitian yang tidak hanya mengembangkan produk, tetapi juga memperkenalkan serta meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap pilihan pangan yang lebih bergizi.

Salah satu wilayah yang memiliki potensi untuk pengembangan kegiatan pemberdayaan masyarakat berbasis inovasi pangan adalah Desa Kemantren, Kabupaten Malang. Desa Kemantren merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Malang dan berlokasi di Kecamatan Jabung. Pemberdayaan merupakan upaya untuk menciptakan kemandirian masyarakat dari sifat ketergantungan pada pihak lain.¹¹ Desa Kemantren memiliki luas wilayah sebesar 165.655 km dan berada pada ketinggian 259 m diatas permukaan air laut dengan rata-rata suhu udara 20–32 derajat celcius. Desa Kemantren umumnya adalah daerah dataran rendah dengan jenis tanah merupakan latosol sehingga sesuai dimanfaatkan sebagai lahan perkebunan dan pertanian.¹² Salah satu potensi yang dimiliki adalah budidaya jamur tiram oleh beberapa warga di 3-4 rumah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan dalam bentuk mentah sehingga belum memberikan nilai tambah yang optimal. Di sisi lain, kelompok ibu-ibu PKK di Desa Kemantren tergolong aktif dan berpotensi untuk diberdayakan dalam kegiatan produktif. Kegiatan ini tidak hanya berorientasi pada peningkatan keterampilan produksi masyarakat, tetapi juga mempertimbangkan kebutuhan pasar, khususnya mahasiswa kos yang membutuhkan makanan praktis, sehat, dan terjangkau. Produk TIRAMIE sebagai mie jamur tinggi protein diharapkan dapat menjadi alternatif pangan yang sesuai dengan gaya hidup tersebut. Dengan demikian, pelatihan yang diberikan tidak

⁸ Aulia Nazwa Panjaitan, M. Harits Hudzaifah, and Nazwa Septi Aini Lubis, *Pandangan Mahasiswa Kost Desa Tuntungan Terhadap Mie Instan: Antara Ekonomi, Praktisitas, dan Kesadaran Kesehatan*, 2 (2025).

⁹ Nu'ma Alifah Zahro and Fitri Rahmawanti, *Mie Sayur Dengan Substitusi Tempe Sebagai Makanan Sehat Untuk Generasi Z*, 19 (2024).

¹⁰ Adrianus O. W. Kaya et al., "Fortifikasi *Chlorella* sp. Dalam Pembuatan Mie Basah Fortification Of *Chlorella* Sp. In Wet Noodle Making". *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 4, no. 1. (2024).

¹¹ Suwendi, Abdul Basir, and Jarot Wahyudi, *Metodologi Pengabdian Masyarakat*, 1 (Surabaya: Direktorat Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam, 2021; 1st ed., Surabaya: Direktorat Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam, 2021).

¹² Dian Rizky Suryo Basuki and Debby Budi Susanti, *Wisata Edukasi Integrated Farming Di Desa Kemantren Tema: Green Architecture*, 7 (2023).

hanya menghasilkan peningkatan keterampilan, tetapi juga mendorong terciptanya produk yang memiliki peluang pasar, sehingga mampu menghubungkan potensi produksi masyarakat dengan kebutuhan konsumen secara berkelanjutan.

Salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi dimanfaatkan dalam pengembangan mie sehat adalah jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) yang merupakan spesies jamur tiram yang sudah cukup banyak dibudidayakan dan mengandung banyak nutrisi serta mudah diolah.¹³ Jamur tiram memiliki manfaat untuk meningkatkan metabolisme tubuh, dan menurunkan kolesterol.¹⁴ Jamur tiram memiliki manfaat dalam bidang kesehatan karena mengandung berbagai jenis senyawa asam amino esensial, lemak, mineral, dan vitamin.¹⁵ Berdasarkan potensi tersebut, dikembangkan sebuah inovasi produk pangan berupa Tiramie, yaitu mie sehat yang memanfaatkan jamur tiram sebagai salah satu bahan utama dalam proses pembuatannya. Inovasi ini bertujuan untuk menghadirkan alternatif mie yang tidak hanya praktis dikonsumsi, tetapi juga memiliki nilai gizi yang lebih baik dibandingkan mie instan konvensional. Selain meningkatkan kandungan protein dan serat, pemanfaatan jamur tiram juga diharapkan dapat menghasilkan produk mie yang lebih terjangkau karena bahan bakunya relatif mudah diperoleh dan dibudidayakan secara lokal. Inovasi ini tidak hanya bertujuan menghadirkan alternatif mie yang lebih sehat dan bergizi dibandingkan mie instan konvensional, tetapi juga menjadi sarana pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan pelatihan pembuatan mie berbahan dasar jamur tiram. Melalui pelatihan ini, masyarakat diharapkan dapat memperoleh keterampilan baru dalam mengolah bahan pangan lokal sehingga berpotensi meningkatkan ketahanan pangan keluarga sekaligus membuka peluang usaha berbasis produk pangan inovatif.

METODE PENGABDIAN

Metode Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif melalui pelatihan keterampilan (*hands-on training*) untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan menjadi produk bernilai tambah. Peserta dilibatkan secara aktif melalui praktik langsung pembuatan TIRAMIE, yaitu mie jamur tinggi protein yang berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumah tangga. Kegiatan dilaksanakan di Desa Kemantren, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang, dengan sasaran ibu-ibu PKK yang berperan penting dalam pengelolaan pangan keluarga dan memiliki potensi mengembangkan usaha produktif. Melalui pelatihan ini diharapkan peserta memperoleh keterampilan baru yang dapat meningkatkan nilai ekonomi produk dan peluang usaha.

¹³ Yasser Thamrin, Yasser Bakar, and Hasanuddin Remmang, *Strategi Pemasaran Jamur Tiram* (2021; Gowa: Pusaka Almaida, 2021).

¹⁴ Mareko Giawa, "Pemanfaatan Jamur Tiram Sebagai Salah Satu Sumber Gizi Alternatif Bagi Masyarakat," *Jurnal Sapta Agrica* 2, no. 2 (November 2023), <https://doi.org/10.57094/jsa.v2i2.1195>.

¹⁵ Yusnu Nurhakim, *Budidaya Dan Bisnis Jamur Tiram Secara Tradisional Dan Modern*, 1 (2021; 1st ed., Bogor: BCL Media, 2021).

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode presentasi, tanya jawab, dan praktik langsung. Metode ini dipilih agar peserta tidak hanya memahami materi secara teoritis, tetapi juga memperoleh pengalaman langsung dalam proses pembuatan mie jamur tinggi protein. Kegiatan diawali dengan presentasi yang memuat penjelasan mengenai tujuan kegiatan, manfaat mie jamur tinggi protein sebagai pangan sehat, potensi pengembangannya sebagai peluang usaha, bahan baku, serta tahapan pembuatan. Selanjutnya dilakukan sesi tanya jawab sebagai sarana interaksi antara tim pelaksana dan peserta untuk memperdalam pemahaman serta mengatasi kendala yang mungkin dihadapi.

Tahap berikutnya adalah praktik langsung, di mana peserta secara aktif terlibat dalam proses pembuatan mie jamur tinggi protein mulai dari pengolahan bahan, pencampuran adonan, pembentukan mie, hingga pengemasan produk. Selama praktik, tim pengabdian memberikan pendampingan agar setiap tahapan dilakukan dengan benar, sehingga peserta memperoleh pengalaman nyata yang dapat diterapkan secara mandiri. Pelaksanaan kegiatan ini melalui tiga tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Tahap persiapan meliputi koordinasi dengan pihak desa dan pengurus PKK serta penyiapan alat dan bahan. Tahap pelaksanaan mencakup kegiatan presentasi, tanya jawab, dan praktik pembuatan mie jamur. Tahap evaluasi dilakukan untuk menilai keberhasilan kegiatan melalui pengamatan partisipasi peserta, kemampuan memahami materi, serta keterampilan dalam mempraktikkan pembuatan mie secara mandiri. Selain itu, evaluasi juga dilakukan melalui diskusi untuk mengidentifikasi kendala yang dihadapi peserta. Hasil evaluasi ini diharapkan menjadi bahan refleksi untuk pengembangan kegiatan pengabdian selanjutnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Kemantren, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang, dengan melibatkan 21 orang peserta yang merupakan anggota ibu-ibu PKK. Kegiatan bertempat di balai desa yang memiliki fasilitas memadai untuk mendukung pelatihan, seperti ruang yang luas, meja, kursi, akses listrik, *sound system*, proyektor, dan ketersediaan air bersih. Sasaran kegiatan ini dipilih karena ibu PKK memiliki peran strategis dalam pengolahan pangan rumah tangga serta berpotensi mengembangkan produk berbasis pangan lokal menjadi peluang usaha.

Kegiatan pelatihan dirancang secara sistematis mulai dari tahap pembukaan hingga praktik langsung pembuatan produk TIRAMIE (Mie jamur tinggi protein). Pada tahap awal, kegiatan diawali dengan registrasi peserta dan pembukaan oleh tim pengabdian yang dilanjutkan dengan penyampaian tujuan kegiatan, yaitu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah jamur tiram menjadi produk bernilai tambah tinggi. Selain itu, peserta juga diberikan pemahaman mengenai potensi jamur tiram sebagai sumber protein alternatif yang mudah dibudidayakan dan memiliki nilai ekonomis. Selanjutnya, peserta diberikan materi terkait inovasi produk TIRAMIE, keunggulan produk, serta peran teknologi penghalus bahan pangan dalam meningkatkan kualitas tekstur mie.

Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan TIRAMIE oleh tim pelaksana yang mencakup tahapan pengolahan jamur tiram, pencampuran bahan, hingga proses pembentukan mie. Peserta (Ibu-ibu PKK) diberikan kesempatan untuk mengamati secara langsung setiap tahapan proses sehingga dapat memahami teknik yang digunakan. Tahap selanjutnya merupakan praktik langsung oleh peserta, di mana peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil untuk mempraktikkan pembuatan TIRAMIE secara mandiri dengan pendampingan tim. Kegiatan praktik ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta melalui pengalaman langsung (*learning by doing*), sehingga peserta tidak hanya memahami secara teoritis tetapi juga mampu mengaplikasikannya secara mandiri di rumah.

Selama kegiatan berlangsung, peserta (Ibu-ibu PKK) menunjukkan antusiasme yang tinggi serta keterampilan psikomotorik yang baik dalam setiap tahapan pembuatan mie, mulai dari proses penghalusan jamur tiram, pencampuran adonan, hingga pencetakan mie secara mandiri. Partisipasi aktif juga terlihat melalui keterlibatan langsung dalam proses pengolahan hingga pengemasan produk. Selain itu, interaksi komunikasi yang baik terbangun melalui diskusi, di mana peserta aktif bertanya mengenai ketahanan nutrisi jamur selama proses pengolahan serta cara menjaga kandungan gizinya agar tetap optimal. Antusiasme ini menunjukkan bahwa peserta tidak hanya mampu menguasai keterampilan baru, tetapi juga memiliki ketertarikan untuk mengembangkan produk TIRAMIE sebagai peluang usaha berbasis rumah tangga.

Adapun tahapan kegiatan pemberdayaan masyarakat yaitu:

1. Demonstrasi Pembuatan Tiramie (Mie Jamur Tinggi Protein)



Gambar 1. Demonstrasi Pembuatan Tiramie

Sebelum pelaksanaan demonstrasi, kegiatan diawali dengan pengenalan mengenai Tiramie melalui penjelasan terkait konsep dan karakteristik produk. Tiramie merupakan inovasi produk olahan pangan berupa mie yang diperkaya dengan jamur tiram sebagai bahan tambahan utama. Produk ini dikembangkan sebagai alternatif pangan sehat dengan kandungan gizi yang lebih tinggi, terutama protein. Jamur tiram diketahui memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, yaitu berkisar antara 17,5% hingga 27%, sehingga penambahan jamur tiram pada mie dapat meningkatkan nilai gizi produk

sekaligus memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen.¹⁶ Proses pembuatan Tiramie dilakukan melalui metode demonstrasi dan praktik langsung agar peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga memiliki keterampilan dalam mengolah produk secara mandiri. Pada tahap awal, peserta diperkenalkan terlebih dahulu dengan konsep Tiramie, manfaat jamur tiram, serta potensi pengembangannya sebagai produk pangan bernilai ekonomis. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan sekaligus membuka wawasan peserta mengenai peluang usaha berbasis pangan lokal.

2. Tahap Proses Pembuatan Tiramie secara Mandiri



Gambar 2. Praktik Pembuatan Tiramie Secara Mandiri

Tahapan pembuatan Tiramie secara mandiri tim pelaksana memberikan demonstrasi proses pembuatan Tiramie secara lengkap, mulai dari persiapan bahan hingga produk siap dikonsumsi. Setelah itu, peserta melakukan praktik pembuatan secara mandiri dengan pendampingan, sehingga setiap tahapan dapat dipahami dengan baik. Sebelum praktik dimulai, seluruh alat dan bahan dipastikan telah tersedia dan dalam kondisi siap digunakan guna mendukung kelancaran proses kegiatan.

Alat yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi baskom, blender, saringan, sendok, mangkuk, panci, kompor, pisau, gilingan mie, wajan, serok, spatula, dan alat penyaring. Bahan yang digunakan terdiri atas jamur tiram, tepung terigu, tepung tapioka, telur, minyak, dan air. Bahan tambahan berupa bumbu meliputi garam, penyedap rasa, lada bubuk, gula, bawang merah, bawang putih, cabai, saus tomat, dan kecap manis. Pembuatan mie diawali dengan proses penghancuran jamur tiram menggunakan blender dengan penambahan air secukupnya hingga diperoleh tekstur halus. Hasil penghancuran kemudian disaring untuk memisahkan ampas dan filtrat (air sari jamur). Filtrat tidak dibuang karena digunakan sebagai campuran adonan. Sebanyak 50 gram ampas jamur, 100 gram tepung terigu, dan 25 gram tepung tapioka dicampurkan dalam baskom. Selanjutnya ditambahkan 2–3 sendok makan air sari

¹⁶ Lalu Amrullah, "Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Olahan Dasar Islam Kebab." *Jurnal Tampiasih* 1, no. 1. (2022).

jamur dan 2–3 sendok makan telur yang telah dikocok, serta bumbu penyedap sesuai selera. Campuran diuleni hingga mencapai tekstur kalis.

Apabila adonan belum kalis, dapat dilakukan penambahan ampas jamur, air sari jamur, atau telur hingga diperoleh konsistensi yang diinginkan. Adonan yang telah kalis kemudian didiamkan selama ± 30 menit dalam kondisi tertutup. Setelah proses istirahat, adonan dipipihkan menggunakan gilingan mie atau secara manual dengan bantuan roll. Untuk mencegah lengket, adonan ditaburi tepung tapioka selama proses pemipihan dan pembentukan. Adonan yang telah pipih kemudian dibentuk menjadi mie, baik dengan mesin maupun pemotongan manual. Mie yang telah terbentuk direbus dalam air mendidih yang telah ditambahkan sedikit minyak untuk mencegah lengket. Setelah matang, mie ditiriskan dan dapat diolah lebih lanjut dengan cara ditumis menggunakan bumbu yang telah dihaluskan (bawang merah, bawang putih, dan cabai). Penambahan saus tomat, kecap manis, dan bumbu pelengkap dilakukan sesuai selera hingga mie siap disajikan.

3. Tahap Pengemasan Produk



Gambar 3. Penyajian Tiramie

Tiramie yang telah selesai dimasak kemudian dikemas menggunakan wadah rice bowl dengan penutup rapat untuk menjaga kebersihan, kualitas, serta daya simpan produk. Desain kemasan dibuat menarik dengan penambahan label ‘TIRAMIE’ yang mencerminkan identitas produk, sekaligus meningkatkan nilai estetika dan daya tarik konsumen. Praktik mandiri selesai dilakukan, ibu-ibu melakukan uji organoleptik sederhana dengan mencicipi produk mie yang telah dibuat. Kegiatan ini bertujuan untuk mengevaluasi kualitas produk secara langsung, meliputi aspek rasa, tekstur, aroma, dan tampilan mie. Selain itu, peserta juga memberikan tanggapan terkait tingkat kesukaan dan penerimaan terhadap produk yang dihasilkan. Diskusi singkat dilakukan untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan mie jamur tiram, serta kendala yang dihadapi selama proses pembuatan. Sebagai penutup kegiatan, dilakukan sesi dokumentasi berupa foto bersama sebagai bentuk arsip kegiatan dan bukti pelaksanaan program.



Gambar 4. Dokumentasi Bersama

Kegiatan pemberdayaan masyarakat di Desa Kemantren melalui pelatihan produksi TIRAMIE menunjukkan adanya perubahan yang cukup signifikan baik dari aspek pengetahuan maupun keterampilan peserta. Sebelum kegiatan dilaksanakan, sebagian besar ibu-ibu PKK hanya memiliki pengetahuan dasar terkait pengolahan bahan pangan, khususnya jamur, yang umumnya masih terbatas pada olahan sederhana seperti tumis atau lauk pendamping. Selain itu, pemahaman mengenai diversifikasi pangan dan potensi ekonomi dari produk olahan jamur juga masih rendah. Setelah pelatihan dilakukan, peserta mengalami peningkatan pemahaman terkait kandungan gizi jamur sebagai sumber protein alternatif, teknik pengolahan bahan menggunakan teknologi penghalus, serta proses pembuatan mie jamur yang bernilai tambah. Peningkatan tersebut selanjutnya diperkuat oleh hasil analisis data pretest dan posttest yang menunjukkan perubahan capaian di setiap indikator yang diukur.

Hasil *pretest* menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan awal masyarakat terkait pengolahan jamur masih tergolong cukup, namun belum merata. Sebanyak 77,3% responden telah mengetahui adanya olahan jamur, dan 95,5% memahami bahwa jamur dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan. Akan tetapi, pemahaman spesifik mengenai inovasi pengolahan jamur menjadi mie masih relatif rendah, yaitu hanya sebesar 68,2%. Di sisi lain, seluruh responden (100%) telah memiliki persepsi bahwa pengolahan jamur berpotensi memberikan nilai jual, serta sebagian besar (95,5%) menunjukkan ketertarikan untuk mempelajari produk olahan jamur baru.

Setelah dilakukan pelatihan, hasil *posttest* menunjukkan peningkatan yang sangat signifikan pada seluruh indikator yang diukur. Seluruh responden (100%) menyatakan telah memperoleh pengetahuan baru terkait pengolahan jamur, menyukai ide pengolahan jamur menjadi mie, serta memahami bahwa usaha tersebut memiliki peluang keuntungan. Selain itu, seluruh responden juga merasa mampu mempraktikkan pembuatan mie jamur secara mandiri di rumah. Ketertarikan untuk mengembangkan usaha berbasis olahan jamur juga tergolong tinggi, yaitu sebesar 90,9%, meskipun terdapat 9,1% responden yang masih belum berminat untuk melanjutkan ke tahap usaha.

Jika dibandingkan antara hasil *pretest* dan *posttest*, terlihat adanya peningkatan yang signifikan terutama pada aspek pemahaman inovasi produk, yaitu dari 68,2% menjadi 100%. Peningkatan ini

menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan berhasil memperkenalkan konsep baru pengolahan jamur secara efektif. Selain itu, peningkatan pengetahuan umum mengenai pengolahan jamur juga mencapai 100%, yang menandakan keberhasilan transfer informasi selama kegiatan berlangsung. Kemampuan praktik yang sebelumnya belum dimiliki responden juga mengalami peningkatan drastis hingga mencapai 100%, menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung sangat efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat.

Dari segi keterampilan, sebelum pelatihan sebagian besar peserta belum memiliki pengalaman dalam memproduksi mie berbahan dasar jamur secara mandiri. Setelah mengikuti kegiatan praktik langsung (*hands-on training*), peserta mampu melakukan setiap tahapan produksi, mulai dari pengolahan bahan, pencampuran adonan, hingga proses pencetakan dan pengemasan produk. Temuan ini sejalan dengan Purnamasari, *et al.*, yang menyatakan bahwa pendekatan tersebut memungkinkan peserta belajar aktif dan mengaplikasikan teori secara langsung dalam situasi nyata.¹⁷ Selain itu, pendekatan berbasis praktik juga didukung oleh penelitian lain yang menunjukkan bahwa pelatihan yang mengintegrasikan teori dan praktik langsung (*hands-on*) mampu meningkatkan kompetensi dan efektivitas peserta dalam menerapkan keterampilan secara nyata.¹⁸

Dampak dari kegiatan ini dapat dilihat dalam beberapa aspek. Pertama, peningkatan pengetahuan peserta terkait inovasi pangan dan pentingnya konsumsi makanan bergizi tinggi protein. Kedua, peningkatan keterampilan teknis dalam mengolah bahan pangan menjadi produk inovatif yang memiliki nilai jual. Ketiga, munculnya peluang usaha baru berbasis rumah tangga, di mana produk TIRAMIE berpotensi dikembangkan sebagai usaha kecil yang dapat menambah pendapatan keluarga. Hal ini sejalan menurut Endah yang menyatakan bahwa pemberdayaan masyarakat merupakan proses peningkatan kapasitas individu dan kelompok melalui pengembangan potensi serta kesadaran, sehingga mampu mencapai kemandirian sosial dan ekonomi.¹⁹ Dengan demikian, pelatihan produksi TIRAMIE tidak hanya memberikan dampak jangka pendek berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga membuka peluang jangka panjang dalam pengembangan usaha dan peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Kemantren.

KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan produksi TIRAMIE di Desa Kemantren dapat disimpulkan memberikan dampak yang positif bagi peserta. Pelatihan ini mampu meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK mengenai pemanfaatan jamur tiram sebagai bahan pangan bergizi tinggi serta

¹⁷ Mita Purnamasari et al., "Pelatihan Interaktif Manajemen Layanan Tamu dan Fasilitas Homestay Berbasis Kearifan Lokal di Desa Leuwimalang," *Journal of Social Service and Empowerment* 2, no. 2 (n.d.).

¹⁸ Phiraphath Phansiri et al., "Empowering Community Developers with Digital Skills: Training in No-Code Mobile Applications in Effective Fieldwork Survey," *2024 4th International Conference on Social Sciences and Intelligence Management (SSIM 2024)*, June 18, 2025, <https://doi.org/10.3390/engproc2025098016>.

¹⁹ Kiki Endah, "Pemberdayaan Masyarakat : Menggali Potensi Lokal Desa", *Jurnal Moderat* 6, no. 1. (2020).

alternatif mie yang lebih sehat. Selain itu, keterampilan peserta juga mengalami peningkatan yang signifikan, terlihat dari kemampuan mereka dalam mempraktikkan pembuatan mie jamur secara mandiri dari tahap persiapan hingga pengemasan. Kegiatan ini juga menjadi solusi atas permasalahan rendahnya nilai tambah jamur tiram yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk mentah, sehingga kini dapat diolah menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis.

Sebagai saran, kegiatan seperti ini sebaiknya dilanjutkan dengan pendampingan yang lebih rutin, terutama dalam hal cara menjual produk dan membuat kemasan yang menarik. Selain itu, perlu juga dikembangkan variasi rasa agar produk lebih diminati oleh masyarakat. Dukungan dari pihak desa atau instansi terkait sangat penting agar usaha TIRAMIE ini dapat terus berkembang dan menjadi peluang usaha yang bermanfaat bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Agnes Risma Ronsumbre, Wa Ode Salma, and Harleli Harleli. "Gambaran Pengetahuan Gizi, Pola Makan Mie Instan dengan Status Gizi Mahasiswa Papua Universitas Halu Oleo." *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi* 3, no. 1 (January 2025). <https://doi.org/10.55606/jig.v3i1.3538>.
- Agustina, Norsita, Meilya Farika Indah, Chandra Chandra, Asrinawaty Asrinawaty, and Eddy Rahman. "Pendampingan Inovasi Pembuatan Mie Pelangi melalui Gerakan Gemar Makan Sayur dan Buah di Wilayah Kerja Puskesmas Kelayan Timur." *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)* 7, no. 1 (February 2025). <https://doi.org/10.36565/jak.v7i1.847>.
- Amrullah, Lalu. *LPPM Institut Teknologi dan Kesehatan Aspirasi* | *jurnal.aspirasi.ac.id*. 2022.
- Basuki, Dian Rizky Suryo, and Debby Budi Susanti. *Wisata Edukasi Integrated Farming Di Desa Kemantren Tema: Green Architecture*. 7 (2023).
- Efrizal, Wiwin. *Perilaku Konsumsi Mie Instan Pada Remaja di Bangka Belitung*. 2021.
- Endah, Kiki. *Pemberdayaan Masyarakat : Menggali Potensi Lokal Desa*. 6 (2020).
- Kaya, Adrianus O. W., Johanna L. Thenu, Raja B. D. Sormin, Max R. Wenno, and Wendly Pattipeiluhu. *FORTIFIKASI Chlorella sp. Dalam Pembuatan Mie Basah Fortification Of Chlorella Sp. In Wet Noodle Making*. n.d.
- Kesiananda, Taqiyla Aziza, and Dina Nur Anggraini Ningrum. *The Relationship Between Instant Noodle Consumption and the Proportion of Hypertension Aged >18 Years According to Provinces in Indonesia (Analysis of Indonesian Health Survey 2023)*. n.d.
- Mareko Giawa. "Pemanfaatan Jamur Tiram Sebagai Salah Satu Sumber Gizi Alternatif Bagi Masyarakat." *Jurnal Sapta Agrica* 2, no. 2 (November 2023):. <https://doi.org/10.57094/jsa.v2i2.1195>.
- Marliyana, Marliyana, and Sri Suharti. "Health Belief Mahasiswa yang Mengkonsumsi Mie Instan." *Jurnal Wacana Kesehatan* 8, no. 2 (November 2023). <https://doi.org/10.52822/jwk.v8i2.533>.
- Nasution, Nurul Hidayah, Soleman Jufri, Sopia Nur Saindah, Renni Hastuty, and Putri Hasian. "Analisis Kebiasaan Mengkonsumsi Mie Instan Pada Mahasiswa Di UD. Diana Kelurahan Batunadua Jae." *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia (Indonesian Health Scientific Journal)* 8, no. 1 (June 2023). <https://doi.org/10.51933/health.v8i1.1022>.
- Nurhakim, Yusnu. *Budidaya Dan Bisnis Jamur Tiram Secara Tradisional Dan Modern*. 1. 2021. 1st ed. Bogor: BCL Media, 2021.

Anis Ferlina Nur Aini, Reva Aulia Rahmadani, Dea Mawar Saharani, Aulia Triana Devi, Robiatun Mofarrohah, Ajeng Daniarsih: Pemberdayaan Masyarakat Desa Kemantren melalui Pelatihan Produksi TIRAMIE (Mie Jamur Tinggi Protein) Berbasis Teknologi Penghalus Bahan Pangan

Nuri, Ainun, Hardyanty Subair, and Eka Sari Ridwan. *Hubungan Perilaku Sedentari dan Konsumsi Mie Instan Dengan Komposisi Tubuh Pada Mahasiswa Tingkat Akhir Universitas Megarezky*. 4, no. 4 (2025).

Panjaitan, Aulia Nazwa, M. Harits Hudzaifah, and Nazwa Septi Aini Lubis. *Pandangan Mahasiswa Kost Desa Tuntungan Terhadap Mie Instan: Antara Ekonomi, Praktisitas, dan Kesadaran Kesehatan*. 2 (2025).

Phansiri, Phiraphath, Pornsaran Kanthong, Suthida Songseeda, Santikorn Pinyong, Piyanart Imdee, and Suriya Klangrit. "Empowering Community Developers with Digital Skills: Training in No-Code Mobile Applications in Effective Fieldwork Survey." *2024 4th International Conference on Social Sciences and Intelligence Management (SSIM 2024)*, June 18, 2025. <https://doi.org/10.3390/engproc2025098016>.

Purnamasari, Mita, Agus Rini, Dini Murniaty, Anggara Sajangbati, and Sahran Toro. "Pelatihan Interaktif Manajemen Layanan Tamu dan Fasilitas Homestay Berbasis Kearifan Lokal di Desa Leuwimalang." *Journal of Social Service and Empowerment* 2, no. 2 (n.d.).

Suwendi, Abdul Basir, and Jarot Wahyudi. *Metodologi Pengabdian Masyarakat*. 1. Surabaya: Direktorat Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam, 2021. 1st ed. Surabaya: Direktorat Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam, 2021.

Thamrin, Yasser, Yasser Bakar, and Hasanuddin Remmang. *Strategi Pemasaran Jamur Tiram*. 2021; Gowa: Pusaka Almaida, 2021.

Zahro, Nu'ma Alifah, and Fitri Rahmawanti. *Mie Sayur Dengan Substitusi Tempe Sebagai Makanan Sehat Untuk Generasi Z*. 19 (2024).